



## Alegre Valgañón Blanco 2016

Alegre Valgañón Blanco 2016 es un vino artesanal, mezcla de dos variedades tradicionales; Viura 90% y Garnacha Blanca en un 10%.

Vendimiado en cajas, se prensa con el raspón en un prensa vertical ayudados con los pies, con pequeños rendimientos de menos del 55%.

Está elaborado con uvas de los Montes Obarenes, sobre todo de Galbarruli, Sajazarra y Fonzaleche, con uvas viejas y sobre los 600 mts de altura.

Tras desfangar, empezamos la fermentación fría del mosto. A media fermentación, trasegamos a barricas de 500 y 1.000 litros donde el vino madurará los siguientes 9 meses, moviendo las lías cada vez con menos frecuencia, dependiendo de la evolución del vino buscando su complejidad y volumen.

Es un vino serio y complejo, con frescura vibrante que muestra una sedosa textura y limpia persistencia. Un vino con buena acidez y que seguirá mejorando los próximos años.



<b>Area</b>	Montes obarenes
<b>Pueblos</b>	Fonzaleche, Sajazarra, Galbarruli
<b>Variedades</b>	90% Viura, 10% Garnacha blanca
<b>Vendimia</b>	Between the 7th and 9th of October in cases.
<b>Viticultura</b>	Traditional, bush pruning.
<b>Fermentación</b>	Inicio en depósitos Inox y luego en barricas francesas de 500 litros.
<b>Ageing</b>	9 meses
<b>Producción.</b>	4.130 botellas.